45e Année. — N° 21. 20 Mai 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les Gelées. La Grêle ; — Le Mildiou ; — L'effeuillage contre l'Eudémis et la Cochylis..... 493
A. Bonnet. — Le vignoble du Douro et le vin de Porto..... 499
Pierre Larue. — Pleurs de Sang..... 504
Y. Lamau. — Une visite au 7me Salon d la Machine agricole..... 505
A. Cadoret. — Les bouillies basiques..... 509
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Congrès international du vin et du pin maritime. — Concours régional agricole de Châteauroux..... 510
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les Gelées. La Grêle

Les 10-12 mai de nouvelles gelées ont atteint quelques vignobles du Centre de la France, ajoutant leurs dégâts à ceux des gelées du 24 avril sur les cépages précoces et les étendant aux cépages plus tardifs.

« La gelée du 24 avril, nous écrit-on de la Charente-Inférieure, paraît avoir fait beaucoup moins de mal en Charente qu'en Charente-Inférieure.

Encépagement plus étendu en St-Emilion et meilleure culture ont protégé le vignoble de Charente. Ce sont, en effet, surtout les vignes de Folles qui étaient dans l'herbe qui ont souffert.

Cependant, avant hier matin et hier matin, c'est-à-dire le 10 et le 11, il y a eu un peu de gelée et quelques dégâts qui semblent peu importants et c'est la Champagne qui paraît la plus touchée.

J'ai constaté les effets de cette gelée dans la région de Gensac, Roissac et Juilac-le-Coq.

Il n'y a pas de mal vers Gémozac. Jacques Verneuil.

« *En Bourgogne*, mauvais printemps : le 6 mai, orage. Grêle intense mais très sporadique, érosion des côtes.

Du 9 au 11, gelées matinales à deux degrés au-dessous de zéro accentuant les dégâts d'Avril, atteignant la vigne, les haricots, pommes de terre, retardant la pousse des herbes et suspendant les repiquages et semis ».

Pierre Larue.

Quelle qu'en soit l'importance, les dégâts ont porté sur des pousses encore relativement courtes et tendres ; et ce que nous avons dit dans le numéro du 6 mai s'applique encore ici. Ne pas intervenir si les rameaux portent encore des grappes peu ou pas atteintes, non plus que s'ils sont détruits entièrement. Il n'y a lieu de retailler que si

Fig. 1

ces ramaux ne sont pas détruits jusqu'au bas, et ceci afin de faire développer les contre-boutons ou les yeux latents, qui peuvent être encore nombreux sur les longs bois.

La grêle est tombée à nouveau dans divers vignobles, frappant des pousses encore tendres et courtes, car en ce moment la végétation

est très en retard sur la végétation normale. Les dégâts comme toujours sont très variables. Que faire ici ? Les vignes doivent être traitées un peu comme dans le cas de la gelée : 1° Destruction

Fig 2

totale : on peut ne pas intervenir : les yeux du vieux bois restés à l'état latent donneront de nouveaux rameaux, à peu près infertiles,

qui seront parfaitement utilisables à la taille prochaine, surtout si, par un ébourgeonnage, on en limite le nombre.

2° Il reste des grappes : ne pas retailler et ébourgeonner ; la base des rameaux étant dans ce cas relativement peu endommagée, elle pourra être utilisée pour la taille courte.

3° Les grappes sont détruites, les rameaux écrasés d'un côté ou presque sur tout le pourtour : Ici, on peut chercher à obtenir de nouveaux sarments sains pour la taille suivante, en même temps qu'un peu de récolte. Comment opérer ? 1° On peut retailler à la base même des rameaux, presque sur leur empâtement ; 2° retailler comme s'il s'agissait de la taille d'hiver, c'est-à-dire sur le rameau le plus bas ou « jeune » en le raccourcissant du reste à un œil ; 3° retailler au-dessus du bourrillon, s'il existe, donc presque sur le vieux bois.

Suivant la première méthode, on fait développer les contre-boutons de la base des rameaux. et même quelques yeux du vieux bois. On a donc autant de rameaux qu'avant la grêle, et aussi parfois un nombre assez élevé de grappes qui, évidemment, n'atteignent pas toujours des dimensions colossales. Ces rameaux restent courts ayant moins de temps pour s'accroître et mûrir que les normaux. Pour en augmenter la puissance, en limiter le nombre, par ébourgeonnage précoce, à ceux qui portent des grappes ou qui sont bien placés pour la taille suivante.

Suivant la seconde méthode, le nombre de rameaux est réduit, mais il deviennent plus forts que dans le premier cas.

Suivant la troisième méthode, taille sur le bourrillon ou presque sur le vieux bois, rameaux plus puissants, mais encore moins nombreux, et plus ou moins de grappes aussi.

Ceci résulte d'expériences qui ont été faites à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier en 1924-1925 sur des vignes, non grêlées du reste, mais qu'on a traitées comme si elles l'avaient été. En voici les résultats principaux.

	Nombre de grappes moyenne	Poids des sarments moyenne
	—	—
Taille I	17	560 gr.
Taille II	11	489 —
Taille III	5	(1)
Taille IV sur vieux bois	3	480 —

(1) 492 gr. pour cette taille au 29 juin, contre 388 gr. pour la taille 1 à la même date. Pour plus de détail voir *Progrès Agricole* 1924, tome II, p. 250, 278, 490.

Le poids des sarments nous fait connaître l'influence de la retaille sur la puissance de la souche et par conséquent sur la vigueur probable de l'année suivante.

Comme exemple de cas où la retaille est sans utilité, voici celui fourni par les fig. 1 et 2. Ces dessins représentent, la fig. 1, une portion de souche grêlée non retaillée : les plaies de la grêle se sont recouvertes, étant peu nombreuses, et les repousses, dessinées en clair, se sont produites dans les régions élevées du sarment, ne modifiant en rien l'état des yeux de la base ;

la fig 2, une portion de souche de la même vigne retaillée sur le vieux bois : sarments sains, mais grêles, et sans doute, moins fertiles que les premiers.

En ce moment encore, le vigneron peut donc intervenir ou non, suivant l'importance des dégâts ; je veux dire tant que les rameaux ont à peine atteint 50 ou 60 centimètres de longueur. Mais quand ils sont plus longs et plus gros, il est préférable de ne pas retailler. De nouvelles pousses partiront très vite de n'importe où et entretiendront sans arrêt marqué l'activité de la souche — l'arrêt apparent de l'activité végétative est plus long si on retaille —; l'année suivante on pratiquera comme on pourra la taille d'hiver : il s'agira surtout d'utiliser des yeux à fruits en nombre suffisant.

La grêle apporte au sol de l'eau, qui est suivie du soleil, donc de la chaleur : double condition favorable au mildiou. Il faut donc sulfater les vignes pour défendre les feuilles qui restent et surtout les jeunes qui vont naître, et il faudra les sulfater plus longtemps que les vignes non grêlées, car elles poussent plus longtemps à l'arrière saison.

Les grêles précoces ne causent pas d'invasion du Coniothyrium diplodiella ou Rot blanc.

Le Mildiou

Dans les foyers à mildiou, une 2e invasion a eu lieu le 8 mai, sans gravité comme la première. Le vignoble est donc encore à peu près sain et il est probable, que grâce au temps sec et froid que nous avons eu, il le restera encore longtemps.

L'effeuillage contre l'Eudémis et la Cochylis.

Dans la région de Pinet (Hérault), on cultive surtout des cépages blancs, Terret et Piquepoul, de maturation tardive ou retardée, afin d'obtenir des vins de haut degré, en vue d'une utilisation spéciale. Circonstance culturale qui favorise singulièrement la conservation des deux ennemis précités de la vigne. Sachant que ces insectes fuient

la lumière, qu'ils recherchent pour pondre les grappes ombragées et peu visibles, MM. Bertrand et Gaujal ont eu l'idée d'enlever, pendant la période des pontes, les feuilles qui entourent les jeunes grappes et les abritent des rayons du soleil.

Les résultats de cette opération, qui est malheureusement un peu longue, sont exposés dans la communication suivante au Comice de Béziers, que nous publions en entier en raison de son intérêt.

Dans une communication au Comice agricole le 15 février 1925, M. Bertrand et moi nous relations les expériences, faites à Pinet depuis plusieurs années, sur les effets de l'effeuillage de la vigne, pratiqué dès la floraison sur des porte-greffes vigoureux. Nous aboutissions à ces conclusions, auxquelles rien n'est à changer et que je rappelle :

A Pinet, l'effeuillage pratiqué à la floraison sur bourrets et picpouls :

Supprime ou réduit la coulure des raisins venus sur porte-greffes très vigoureux ;

Diminue la ponte des eudémis de deuxième et de troisième générations ;

Facilite l'application des traitements insecticides ;

Réduit le grillage des raisins ;

N'a aucune action sur la composition du vin.

Les expériences d'effeuillage ont été continuées à Pinet, depuis 1925, sur des surfaces considérables. De nombreux comptages de chenilles des deux générations, des comptages de grains piqués ont été effectués comparativement, c'est-à-dire sur ceps de rangées effeuillées et sur ceps appartenant à des rangées non effeuillées.

On a continué à constater que la suppression des feuilles à la période indiquée, et dans les conditions précisées dans la communication du 15 février 1925 au Comice agricole, donne de bons résultats dans la défense contre l'eudémis.

Les chenilles sont moins nombreuses sur les ceps effeuillés.

Sur le raisin exposé au soleil et au vent, les dégâts d'une chenille sont moins importants que les dégâts d'une chenille sur le raisin abrité par la feuille.

Les résultats seraient plus marqués encore si des traitements insecticides avaient été appliqués, car les raisins bien visibles sont mieux enrobés par la poudre ou par le liquide pulvérisé que les raisins cachés par le feuillage ; mais depuis quelques années, l'attaque des eudémis à Pinet n'a pas un caractère assez inquiétant pour justifier l'application de traitements coûteux.

La plupart des viticulteurs de la commune de Pinet effeuillent en grand. Bourrets et picpouls sont débarrassés à la floraison, et plus tard, d'une partie de leur végétation ; c'est le seul moyen de défense utilisé dans cette localité et qui donne des résultats, non pas complets, il s'en faut, mais du moins appréciables. En d'autres communes de l'Hérault, l'effeuillage a été pratiqué cette année et a produit des effets de même ordre que ceux constatés à Pinet.

Nous avons tenu à rapporter ces faits, qui s'appliquent à des superficies assez importantes ; ils détermineront peut-être des viticulteurs à pratiquer des expériences d'effeuillage, sans abandonner les traitements insecticides, si des invasions graves justifient l'application de liquides et de poudres dont l'action efficace est bien reconnue. BERTRAND et L. GAUJAL.

Il semble bien que c'est dans ce vignoble qu'un comptage récent de cocons d'Eudémis sous les écorces de la souche n'a pas révélé l'existence de chrysalides vivantes. Mais la même absence de chrysalides vivantes a été observée chez des vignes très atteintes l'été dernier et non défendues; une autre cause que l'effeuillage doit être invoquée.

Les cocons sont presque tous vides, avec quelques débris de chrysalides; pas de champignon, pas de bacteries non plus; c'est évidemment un insecte qui est intervenu. Lequel?

* * *

Dans les régions chaudes, les vols d'eudémis ont déjà eu lieu; ils paraissent jusqu'ici peu importants. Le moment est donc venu de traiter les grappes avec les bouillies arsenicales :

L. Ravaz.

LE VIGNOBLE DU DOURO ET LE VIN DE PORTO [1]

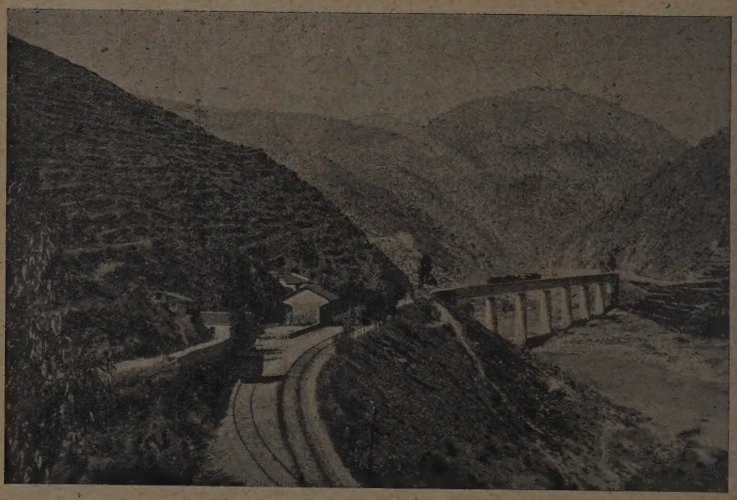
Si beaucoup de Français, pour ne parler que de notre Pays, connaissent le vin de « Porto », soit pour en avoir dégusté d'authentique, soit pour en avoir entendu vanter les mérites, il en est fort peu, croyons-nous, qui aient eu l'occasion de visiter et d'étudier la région du Portugal qui produit ce vin fameux; moins nombreux encore doivent être ceux qui connaissent dans ses détails la culture de la vigne dans cette région, et la technique de la fabrication du vin qu'elle produit et que l'on retrouve presque partout dans le Monde, plus spécialement en Angleterre et dans quelques autres Pays du Nord.

---

(1) Il nous est particulièrement agréable ici d'exprimer notre très vive reconnaissance aux personnalités éminentes du Portugal, aux viticulteurs distingués, qui au cours de notre voyage d'études dans ce Pays, nous ont si cordialement guidé ou accueilli et nous ont fourni avec une franchise dont nous leur savons gré, la moisson de données précises que le lecteur va trouver dans notre exposé.

Nos remerciements vont plus spécialement à notre ami M. R. d'Aguiar, qui fut un hardi pilote aviateur sur le front français pendant la guerre, à qui nous devons la visite du vignoble Portugais tout entier; à M. l'Ingénieur Alphonse Cabral, le distingué propriétaire viticulteur de la « Quinta do Cachao » et du « Paço-de Monsul » en Haut Douro, où nous fut offerte la plus charmante hospitalité; M. Cabral a publié en 1902, une étude sur le « Douro et ses vins » à laquelle nous avons fait de précieux emprunts; c'est à lui que nous sommes redevables des jolies photographies qui illustrent notre étude. Nous avons aussi plaisir de remercier M. Tavarez da Sylva, le distingué professeur de l'Institut agronomique de Lisbonne, M. le Comte d'Albuquerque, M le Comte de Castello Mayor, M. Geddes, M. Serpa, viticulteurs distingués de la région du Haut Douro, chez qui nous avons rencontré l'accueil le plus aimable et le plus empressé.

Ce n'est pas cependant que la réputation de ce vin et le négoce fructueux auquel il donne lieu, aient laissé insensibles nos compatriotes viticulteurs ; d'aucuns se sont même souvent demandé s'il ne serait point possible de produire en France, dans quelques régions privilégiées sous le rapport du climat ou dans certaines natures spéciales de sol, un produit très analogue ou identique au vin de Porto et susceptible, sinon



1. Aspect général du vignoble en Haut Corgo (Quinta de Cactrao).

de le supplanter, du moins de lui ravir dans notre propre Pays, la place qu'il occupe dans la consommation à côté de nos grandes marques nationales de vins de dessert. Sans être très grande, cette place n'en est pas moins appréciable et digne de retenir l'attention de nos économistes et de nos vignerons.

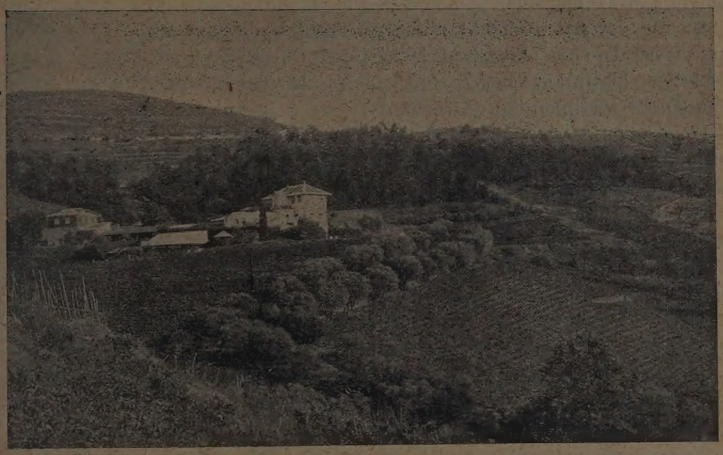
C'est le désir de leur être agréable en les renseignant exactement sur cette question, qui nous a engagé à faire passer sous leurs yeux dans les colonnes du *Progrès*, une monographie exacte et actuelle du vignoble du Douro, producteur des vins de Porto.

La contrée du Portugal qui produit le Porto est formée par un ruban sinueux d'une largeur variable, dépassant rarement 5 ou 6 kilomètres, dont l'axe est occupé par le lit du fleuve Douro dont on sait que la source se trouve au pied de la Sierra de Neira, en Haute-Castille (Espagne).

Disons tout de suite que le vignoble producteur de Porto est exactement et officiellement délimité, et qu'en dehors de la bande de terre formée par les versants des collines escarpées entre lesquelles coule le Douro et de quelques collines affluentes, il ne comporte qu'un petit nom-

bre d'îlots détachés dans les Provinces voisines de Beira et Tras Os Montes.

Le bassin viticole du Douro comporte deux parties très différentes ; c'est d'abord à partir de la frontière espagnole un boyau étroit parsemé de roches, au fond duquel le Douro roule ses eaux d'une limpidité douteuse, tantôt sur un lit facile, tantôt au travers de strates rocheuses qui créent de vrais rapides et rendent difficile la navigation.



2. Aspect général du Vignoble en Bas Corgo (Paço do Monsul).

Les collines bordant le fleuve et qui servent d'assiette au vignoble, sont fortement escarpées ; elles sont arides, sans vie ou presque avec leurs oliviers épars et quelques rares « quintas » (1), aux murs et souvent aux toits soigneusement blanchis, entourées de vignes fortement accrochées au flanc des collines. A près de 100 kilomètres de la frontière, le paysage se modifie profondément, le fleuve s'élargit, ses rives s'étendent en pente douce et leur sol se couvre d'une végétation plus variée où la vigne le dispute aux forêts et aux vergers, dont le développement contraste avec celui qui caractérise la région précédente. Les quintas y sont aussi plus nombreuses, plus imposantes et plus gaies avec leur parc ou leur forêt de pins maritimes et autres essences de belle venue.

Aux environs du village de Barqueiro cette allure s'accentue encore ; c'est en ce point, du reste, que se termine le « *Pays Vinicole du Haut Douro* » nom donné en 1756 lors de la création de la célèbre « *Compagnie d'Agriculture des Vignobles du Haut-Douro* », à la région produisant les vins dits de Porto.

(1) Domaines.

Dans le Haut-Douro lui-même, on distingue deux régions différentes par la qualité de leurs produits ; l'une s'étend depuis la frontière jusqu'à la rivière Corgo, qui se jette dans le Douro tout près du village de Régoa; c'est le *Haut-Corgo* (Cima-Corgo) qui produit les grands crus de Porto, tandis que l'autre, située en aval de la rivière Corgo jusqu'à Barqueiro, et dénommée *Bas-Corgo* (Baixo-Corgo), produit les deuxièmes crus.

Climat. — Le climat du Douro est caractérisé par des minima et des maxima de température plus élevés que partout ailleurs en Portugal ; en été, celle-ci y atteint facilement 42° à l'ombre et son action sur tout ce qui vit est d'autant plus grande et désagréable qu'elle s'accompagne d'une reverbération intense des rayons solaires sur des roches brillantes, et de vents d'Est terriblement desséchants.

L'eau potable y est rare, la destruction déjà ancienne de nombreuses et puissantes forêts ayant contribué à raréfier les pluies et fait tarir les sources qui y coulaient auparavant.

En hiver, la température descend rarement au-dessous de 2 ou 3 degrés sous zéro ; aussi l'oranger pousse en pleine terre aux côtés de l'olivier et s'y couvre d'une abondante fructification, sans nécessiter de protection spéciale pendant la mauvaise saison.

Au printemps, les orages sont fréquents, souvent accompagnés de grêle ; en raison de la déclivité du terrain, l'eau ruisselle à la surface, se précipite en cascades au dessus des murs et forme des torrents qui emportent la terre et renversent les murailles qui soutiennent les terrasses, sur lesquelles la vigne est le plus souvent établie.

En été, le vent desséchant venant de l'Est provoque quelquefois le dessèchement des grappes et des feuilles qui, dès lors, ne parviennent as à élaborer le sucre dont les grains sont d'ordinaire abondamment pourvus.

Le Sol. — Au point de vue géologique, le bassin du Douro peut être considéré comme appartenant en grande partie à l'étage silurien, formé surtout de schistes disposés en strates d'épaisseur et d'inclinaison variables, tantôt très dures, tantôt friables. Ce sont ces roches qui, à la suite de la désagrégation qu'elles subissent au contact de l'air et sous l'action des pluies, forment la terre arable ou plutôt le milieu dans lequel les racines de la vigne et des autres plantes arborescentes se développent, atteignant quelquefois une profondeur considérable par un cheminement plus ou moins facile entre les fissures rocheuses. Une longue période de culture a rendu les assises superficielles très friables, très légères, facilement emportées par les eaux que déversent quelquefois les nuages orageux. L'élément calcaire fait à peu près complètement défaut dans ces terres, à l'exception de quelques points très limités dans lesquels des dépôts calcaires formés par le passage d'eaux sursaturées de carbonate de chaux se sont mélangés à l'élément schisteux.

Ailleurs encore, l'on rencontre quelques formations de roches ignées interrompant brusquement les dépôts sédimentaires et formant contraste par leur couleur, leur dureté, avec les bandes schisteuses dont elles ont

par leur soudaine puissance, plus ou moins profondément dévié la direction première.

Les terres granitiques formées par ces roches ignées sont de peu d'étendue. En somme, les terres du Douro sont essentiellement schisteuses, et c'est à cette constitution spéciale que les vins produits dans ces terres doivent une partie des propriétés qui les caractérisent et les font apprécier des consommateurs.

Origine des vignobles du Douro. — C'est vers le milieu du XVII^e^ siècle que les rives du Douro commencèrent à être défoncées en vue de la culture de la vigne ; les surfaces les moins escarpées, celles apparemment les meilleures, furent les premières à se couvrir du précieux arbuste ; mais peu à peu, assez rapidement même, on le vit gagner des étendues plus considérables et s'étendre à des pentes dont l'inclinaison et la structure avaient jusque-là interdit l'utilisation par d'autres cultures. De véritables roches furent extirpées, broyées par le pic des rudes travailleurs du pays et transformées en cailloutis de schistes faiblement mélangé de terre plus fine, à travers lequel les racines se frayaient facilement un passage pour aller chercher à une grande profondeur, la fraîcheur nécessaire à la bonne alimentation des pampres et des grappes.

A la fin du XVII^e^ siècle, la production vinicole du Douro atteignait déjà 70.000 hl., chiffre qui fut rapidement dépassé à la suite des facilités que l'Angleterre accorda à la pénétration des vins Portugais sur son territoire. Du milieu du XVIII^e^ siècle, date la fondation de la « *Compagnie de l'Agriculture des vins du Haut Douro* » créée dans le but d'assurer l'authenticité de ces vins, d'en rétablir le crédit quelquefois compromis par des fabrications et livraisons négligées, en même temps que de développer l'exportation de ces vins et de créer ainsi plus de ressources à leur pays de production.

C'est à cette époque qu'est véritablement né le grand commerce d'exportation des vins du Douro, plus connus sous le nom de *vins de Porto*, du nom de la ville vers laquelle afflue toute la production en vue de l'exportation.

Toutes les maisons d'exportation de ces vins sont, en effet, réunies à Porto ou à Villanova de Gaya, qui est en réalité le port de cette importante cité, d'où partent les navires chargés de disperser le Porto à travers le monde.

Pendant plus d'un siècle, la Compagnie de l'Agriculture des Vins du Haut Douro bénéficia d'un véritable monopole pour l'exportation de ces vins qu'elle développa avec succès, à mesure que s'étendaient davantage les surfaces plantées en vigne.

Ce n'est qu'en 1866 qu'elle vit son privilège aboli, ce qui ne lui fit d'ailleurs rien perdre de sa prospérité acquise puisque son commerce ne cessa de se développer et de prospérer par la suite, tandis qu'à côté d'elle prirent naissance de nombreuses maisons concurrentes dont la plupart sont actuellement anglaises par leurs personnels et leurs capitaux.

De cette situation, il est résulté que c'est l'Angleterre qui est devenue depuis longtemps le Pays grand importateur et consommateur de vin de Porto ; c'est chez elle que vont en tous cas les meilleures années, les plus grands crus et qu'en réalité la consommation de ce vin s'est le plus développée. Nous tenons pour certain qu'on trouve encore de nos jours dans certaines caves anglaises des bouteilles authentiques des grandes années 1756-1780-1810-1815-1820 ; on retrouve les mêmes bouteilles dans les quintas réputées du Haut Douro où grâce à l'aimable générosité de leurs propriétaires, nous avons eu le très grand plaisir de les déguster.

Ce que sont les vins de Porto, chacun le sait et nous croyons inutile de les décrire longuement ; disons seulement qu'ils forment un type tout à fait particulier de vin de dessert ou d'apéritif. Les plus vieux sont absolument secs, de couleur ambrée, d'un goût agréable et exquisement bouquetés. Ceux plus jeunes et ceux que le consommateur demande le plus à l'heure actuelle sont d'un type plus chargé en couleur, nettement doux, mais d'un degré alcoolique toujours élevé.

(*à suivre*)

Adrien Bonnet,
Ingénieur agricole.

PLEURS DE SANG

Un Albigeois signalait récemment l'apparition de « pleurs » rouges après la taille du cépage « Brocol ». Il lui fut répondu qu'elles étaient dues à un champignon donnant asile à une algue rouge.

Or le 26 février 1928, un incendie d'herbes sèches courait dans une plantation de peupliers âgés de trois ans à Villeneuve-St Salves (Yonne).

Nous la visitâmes quatre jours après pour constater l'exsudation de gouttelettes de gomme rouge-orangé, pointillant l'écorce sur une hauteur de 0 m. 50 à 0 m. 60 à partir du sol.

Il y a là sans doute combinaison de la gomme de blessure si souvent observée chez les arbres fruitiers à noyau, avec une algue rouge exigeant ce milieu spécial.

Puisse cette observation à aider la lumière sur cette question de physiologie végétale.

Pierre Larue.

UNE VISITE

AU 7me SALON DE LA MACHINE AGRICOLE [1]

Stand « Huard » (charrues et semoirs).

La Maison Huard et Cie exposait un lot très complet de charrues et de semoirs.

Elle présentait de plus des moto-brabants caractérisés par un attelage direct au tracteur permettant la marche arrière, réduisant la largeur de la fourrière et facilitant la reprise de la raie. Le relevage et la reversibilité des moto-brabants Huard sont automatiques, ces deux mouvements sont commandés par un seul levier placé à la portée du conducteur du tracteur.

Le système d'attelage Huard s'adapte à tous les modèles de brabants de cette marque.

Stand « S. O. M. U. A. » (motoculteur).

Les motoculteurs S. O. M. U. A. sont constitués par un bâti supportant à l'avant un moteur monocylindrique à explosion, à deux temps, de 9 CV de puissance. Ce bâti repose sur deux roues motrices, il se prolonge en arrière par un carter contenant les pièces d'une transmission chargée de communiquer l'effort du moteur à un arbre horizontal pourvu de pièces travaillantes.

En tournant ces pièces travaillantes attaquent le sol à la façon de l'outil mécanique appelé fraise.

Le fraisage du sol a pour effet de le pulvériser très finement, ce résultat n'étant pas toujours désirable un autre modèle spécial de motoculteur S. O. M. U. A. porte des pièces travaillantes fixes à la place de la fraise rotative. Ce deuxième appareil a les roues garnies de larges organes d'adhérence et en outre ces roues sont pourvues chacune d'un débrayage destiné à faciliter les virages sur place à la fin de chaque sillon.

Tous les motoculteurs S. O. M. U. A. étant spécialement conçus pour la culture des plantes cultivées en lignes ils sont entourés de tôles protectrices qui donnent à l'appareil la forme d'un bâteau.

Stand Fordson (tracteurs agricoles et routiers).

Le tracteur Fordson se compose d'un bloc formé par la réunion du moteur, de la boîte de vitesse et du pont arrière supportant tous les organes accessoires de ceux-ci.

En adaptant à l'avant de ce bloc deux roues directrices et à l'arrière deux roues motrices garnies d'organes d'adhérence, on obtient le tracteur agricole bien connu.

Mais on peut adjoindre au pont arrière de celui-ci un treuil à câble permettant d'exercer un effort de traction de 2.000 kg. à la vitesse de 35 m. à la minute ou un effort de 4.000 kg. à la vitesse de 8 m. à la minute. On obtient ainsi un tracteur-treuil avec lequel il sera possible d'effectuer des labours de défoncement ou de remorquer des charrues spéciales comme les sous-soleuses ou les draineuses à obus.

(1) Voir p. 484.

On peut encore remplacer les roues à organes d'adhérence du tracteur agricole par des roues de grand diamètre garnies de pneumatiques, dans ce cas l'essieu avant est muni d'une suspension élastique à ressort. On réalise de cette façon un tracteur routier pouvant remorquer normalement une charge roulante de 8 tonnes.

En substituant aux roues garnies de pneumatiques des roues plus petites pourvues de bandages caoutchoutés et lourds, le tracteur devient industriel, il peut remorquer une charge roulante de 10 à 15 tonnes, on le destinera au remorquage des wagons, au halage des péniches.

Pour certains travaux le tracteur industriel peut être complété du treuil à câble ou d'une grue.

Il est encore possible de remplacer les roues arrières motrices par des roues spéciales et de garnir l'essieu avant, débarrassé des organes de direction, d'un boggie ; on obtient un locotracteur pour voie de 0 m. 60.

Enfin lorsque le tracteur doit évoluer sur des terrains difficiles, on peut adapter aux essieux des barbotins d'entraînement de chenilles, le tracteur à chenille réalisé de cette façon possède le maximum d'adhérence sur les sols peu consistants.

Stand Austin (tracteurs à roues).

Le tracteur Austin, de construction française, possède à l'avant deux roues directrices et à l'arrière deux roues motrices, il est constitué par un carter principal étanche en trois parties dans lequel sont logés le moteur et tous les organes de transmission. Ce bâti repose sur l'essieu avant par l'intermédiaire d'une articulation à ressort formant ainsi une suspension élastique à trois points permettant au tracteur de prendre n'importe quelle position sans déformation ni fatigue.

Le moteur est monobloc à quatre cylindres avec culasse amovible, son vilebrequin est supporté par cinq paliers, le graissage s'opère sous pression.

Le changement de vitesse donne deux vitesses de marche avant et une marche arrière ; latéralement une poulie est placée sur un arbre sortant de la boîte de vitesse.

Les caractéristiques du tracteur Austin sont les suivantes :

Puissance du moteur	15/25 cv
Poids du tracteur.....	1.450 kg
Empattement	1 m. 72
Largeur extrême	1 m. 55 ou 1 m. 12

Stand Bajac (machines de culture).

Les Etablissements Bajac occupaient l'un des plus vastes stands du Salon et exposaient des spécimens de tous les genres de machines de culture pour attelage à des bêtes de trait ou aux tracteurs.

La charrue Brabant double Bajac est trop avantageusement connue pour qu'il soit utile de la décrire.

Plus nouveau est le Polysoc automatique Bajac permettant d'effectuer des labours à plat avec les tracteurs mécaniques et n'exigeant pas d'autre ouvrier que le conducteur du tracteur. Cet appareil se construit en trois modèles ; leur poids respectif est de 750, 650 et 480 kgs.

Enfin les Etablissements Bajac présentaient une intéressante charrue-draineuse dite charrue-taupe. Son bâti, constitué par deux fers en U, main-

tient solidement une plaque d'acier formant étançon et coutre droit, à la base duquel un cylindre appointé ouvre dans le sous-sol un conduit dont la paroi est comprimée et lissée aussitôt par une pièce métallique de forme ovoïde dite « obus » à diamètre un peu plus grand que celui du cylindre.

Un avant-train à vis permet de régler la profondeur ou, en terrain plat, de donner aux conduits effectués une pente convenable. Les roues de cet avant-train sont très écartées afin d'obtenir une bonne stabilité transversale.

Le déterrage des pièces travaillantes s'opère d'une façon automatique à l'aide d'une came-escargot, laquelle, en s'appuyant sur le sol, soulève instantanément la partie arrière du bâti dont l'ensemble pivote autour de l'axe des roues de l'avant-train.

Pour le transport sur route, le bâti tourne de 90° et vient reposer l'arrière sur un patin ; un verrouillage du bâti sur l'avant-train le maintient dans l'une ou l'autre des deux positions.

Le constructeur indique que pour des galeries de 60 millimètres de diamètre, il y a lieu de prévoir un effort moyen de traction qui varie de 800 à 2.700 kg. lorsque la profondeur de ces galeries varie elle-même de 0,35 à 0 m 70.

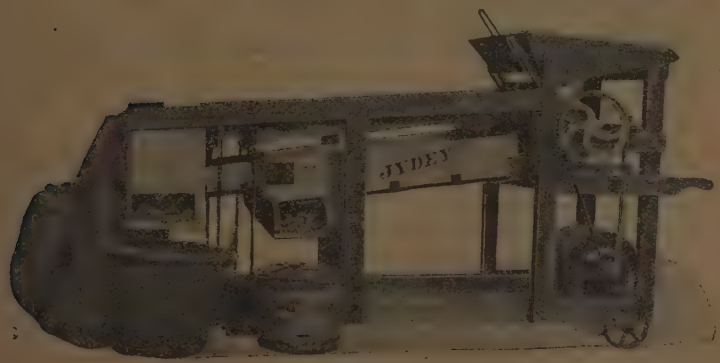
Stand de la Société Franco-Hongroise.

Le vaste stand de cette Société contenait des tracteurs à roues et à chenilles, des machines de récolte, batteuses et charrues. Toutes ces machines paraissent robustes, bien construites, mais ne présentent pas de solutions nouvelles et originales.

Les tracteurs sont de la marque Hanomag. W. D. ; voici leurs caractéristiques :

1° Tracteur à 4 roues.

Puissance du moteur	28/30 cv
Poids	1.900 kg
3 Vitesses AV	2 ; 4,5 ; 8 km à l'heure
1 Vitesse AR.....	1,6 km à l'heure
Longueur.....	3 m. 130
Largeur	1 m. 600



Vue d'une trieuse de pommes de terre Delassus

Voir la description page suivante

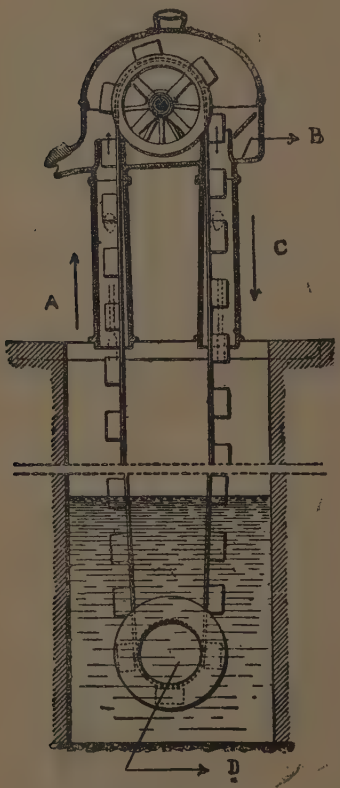
2° Tracteurs à chenilles (deux modèles).

Puissance du moteur..... 25 et 50 cv
Force moyenne de traction..... 2.000 et 6.000 kg
3 Vitesses d'avancement et une marche arrière.

Stand « Delassus » (Semoirs, planteurs et trieurs de pommes de terre).

Le Stand Delassus contenait des semoirs pour toutes graines, des semoirs spéciaux pour betteraves, des distributeurs d'engrais, une intéressante planteuse semi-automatique de pommes de terre et un trieur de ces tubercules.

Stand « M. A. L. I. F. » (botteleuses à fourrages).



Vue en coupe
de l'Elévateur d'eau « Dragor »

La Société des machines agricoles de l'Ile de France présentait une nouvelle machine à botteler les fourrages fanés ou la paille provenant des batteuses en bout.

Les bottes obtenues sont liées à une ou deux ficelles, elles pèsent à volonté de 2 kil. 1/2 à 5 kilos ; elles ont une longueur constante quel que soit leur poids, mais leur diamètre varie avec celui-ci. Elles ont une forme cylindrique, et étant régulières, sont faciles à entasser.

La botteleuse M. A. L. I. F. permet de botteler dans les champs, ce qui évite des manutentions et supprime les pertes de fourrage. Dans ce cas elle est équipée en moo-botteleuse avec un moteur à essence de 4 CV, elle est traînée par un cheval le long des andains. Deux hommes suffisent à l'alimenter, la production indiquée par le constructeur est de 360 bottes à l'heure.

Stand « Dragor » (Elévateur d'eau à godets).

L'élévateur d'eau « Dragor » pour puits profonds se compose :

1° D'un bâti en fonte portant une poulie motrice dont l'axe tournes sur des roulements à billes, le fond de la gorge de cette poulie étant lisse ;

2° D'un câble porte-godets très souple, imputrescible ;

3° De godets emboutis en métal inoxydable rivés sur le câble ;

4° D'une poulie de fond en fonte émaillée.

Le câble porte-godets s'enroule sur la poulie lisse et est entraîné par elle sans glissement. Les godets se remplissent en traversant la couche liquide

à une faible vitesse (40 mètres par minute), ils montent dans le sens de la flèche A pour déverser l'eau qu'ils contiennent dans la goulotte B, ils redescendent dans le puits en suivant le sens de la flèche C.

Un encliquetage silencieux immobilise les godets au moment de l'arrêt, évitant tout retour en arrière.

La poulie de fond, très légère, ne sert qu'à maintenir un écartement suffisant entre les deux brins du câble. Ses hautes joues empêchent toute chute au fond du puits, même si l'on tourne à une vitesse exagérée.

La hauteur de la couche d'eau dans le puits n'a aucune influence sur la marche de cet élévateur dont le rendement est excellent et qui n'est pas immobilisé ni détérioré par la gelée.

(*à suivre*)

Y. Lamau,
Chef de Travaux
à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

LES BOUILLIES BASIQUES

Les viticulteurs qui veulent lutter contre le mildiou utilisent de plus en plus les bouillies fortement basiques. Ces bouillies préconisées dès 1885, par Millardet, n'ont jamais connu l'insuccès.

Mais, dès que les chimistes ont voulu faire jouer les papiers de tournesol ou à la phtaléine de phénol, pour arriver aux bouillies neutres ou acides, le mildiou est resté vainqueur ! !

Ces bouillies ainsi obtenues ne tenant pas sur les feuilles en années pluvieuses, ne peuvent donner de bons résultats que lorsque les années sont sèches et la maladie inexistante.

Il en est de même des bouillies bourguignonnes à la soude, même basiques, qui présentent les mêmes défauts. Il résulte en effet d'une nombreuse correspondance échangée avec les viticulteurs de France, depuis 1915, que bouillies calciques, acides ou neutres et bouillies sodiques, n'ont jamais lutté efficacement contre le mildiou, dans les grandes années pluvieuses, et cela même avec 12 à 15 sulfatages.

Il est donc nécessaire d'arriver aux bouillies cuprocalciques riches et fortement basiques, si on tient à organiser partout une lutte pratique efficace contre le peronospora.

Nous aurons très certainement des contradicteurs ! c'est leur droit ! mais bien aussi leur faiblesse, en présence des dégâts qu'ils peuvent constater quand le mildiou, venant à l'improviste, enlève la totalité de leur récolte.

A tous les réfractaires à l'application de nos idées, nous demanderons seulement d'en faire l'application sur un demi hectare et, après une année de mildiou, ils seront fixés sur la valeur indiscutable de la méthode.

Pour la préparation de la bouillie cupro-calcique, nous prions les lecteurs du *Progrès viticole* de bien vouloir se reporter au numéro du 18 mars 1928.

Antérieurement à 1915, dans notre petit vignoble de Saint-Sauveur de Montagut, nous étions toujours plus ou moins tributaire du mildiou, comme du reste nos voisins. La récolte des Jacquez était emportée tous les trois ans.

Depuis 1916, nous ignorons totalement le mildiou comme du reste tous nos voisins qui appliquent notre méthode.

Nos vignes sont bleues du 1er juin au 14 juillet et conservent ensuite leur couleur jusqu'aux vendanges.

Quelle belle occasion de faire des essais utiles, pour les stations viticoles et offices ! qui vulgariseront ensuite la méthode si elle est bonne d'une part, ou qui s'offriront, d'autre part, la joie de l'enterrer avec son auteur si elle est reconnue inopérante.

Arthur Cadoret.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès international du vin et du pin maritime

Cinquantenaire de la bouillie bordelaise et de l'œnologie girondine « La Forêt Landaise » organisé par le Syndicat des ingénieurs-chimistes du Sud-ouest et par l'association des anciens élèves de l'Ecole de chimie de Bordeaux. — Un Congrès de chimie appliquée au Vin et au Pin maritime et à ses dérivés, aura lieu à Bordeaux du 21 au 24 juin au cours de la Grande Foire annuelle.

Ces manifestations organisées par les groupements d'ingénieurs-chimistes spécialisés, avec le concours du commerce et de l'industrie, des professeurs des Facultés, des divers services agricoles et de l'Institut du Pin, promettent d'être d'un intérêt tout particulier, tant par la présence des œnologues et des savants les mieux qualifiés, français ou étrangers, qui présenteront leurs travaux les plus récents, que par l'attrait du programme des excursions.

Les séances de travail seront consacrées à l'étude de l'œnologie théorique et appliquée, des fermentations et des très nombreux phénomènes physiologiques qui s'y rattachent.

Les traitements chimiques de la vigne seront aussi envisagés, ce qui permettra une étude comparative des diverses méthodes employées pour la destruction des insectes ampélophages.

En dehors des questions relatives aux produits résineux, la section du Pin traitera aussi de la fabrication des papiers et de la cellulose à l'aide de ce bois.

Enfin, au cours du Congrès aura lieu une manifestation solennelle présidée vraisemblablement par M. le Ministre de l'Agriculture, en l'honneur de M. U. Gayon, doyen honoraire de la Faculté des Sciences de Bordeaux, qui ayant inventé, en collaboration avec M. A. Millardet, la formule des bouillies cupriques, n'hésita pas à la mettre dans le domaine public avec le plus grand désintéressement, sauvant ainsi la viticulture française d'un désastre total.

Des excursions sont prévues dans le Médoc, dans les Graves et dans le Sauternais, à Saint Emilion pour la section œnologique, dans la forêt landaise et à Arcachon pour la section des produits résineux ; une visite à la station préhistorique des Eyzies terminera le Congrès.

S'adresser à M. Marcard, secrétaire général du Congrès, 225, rue Malbec, Bordeaux.

Concours régional agricole de Châteauroux. — Un Concours régional agricole aura lieu à Châteauroux, les 26, 27 et 28 mai 1928. Doté de plus de 100.000 francs de prix et récompenses par le Ministère de l'Agriculture, le Conseil Général de l'Indre, la ville de Châteauroux, l'Office agricole de l'Indre et les Associations agricoles départementales, ce Concours revêt une importance exceptionnelle, en raison de la distribution des récompenses aux lauréats du concours de la prime d'honneur de l'Indre, en 1928.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur des Services agricoles de l'Indre, Commissaire général des Concours, 47, place Voltaire, à Châteauroux. — Tél. 320.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Le Morvan à quelques heures de Paris
par le nouvel express de jour.

A partir du 15 mai, un nouvel express de toutes classes est mis en circulation entre Paris, Avallon et Autun. Ce train comporte des voitures directes pour Clamecy et Cercy-la-Tour.

Aller			Retour		
Paris	dép.	7h	Château-Chinon	dép.	12h35
Auxerre	arr.	9,46	Cercy-la-Tour	dép.	13
Avallon	arr.	11,09	Clamecy	dép.	15,33
Saulieu	arr.	12,40	Autun	dép.	12,40
Autun	arr.	14	Saulieu	dép.	14,02
Clamecy	arr.	11,08	Avallon	dép.	15,27
Cercy-la-Tour	arr.	14,26	Auxerre	dép.	16,46
Château-Chinon	arr.	14,51	Paris	arr.	19,33

La durée de ce trajet entre Paris et Clamecy. Paris et Avallon se trouve ainsi réduite à 4 heures.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Millau centre de Tourisme, porte d'entrée des Gorges du Tarn

C'est de Millau, qu'on peut de la manière la plus facile et la plus agréable, rayonner dans le Massif Central, les Cévennes et les Causses.

Les services d'auto-cars de la Compagnie des Chemins de fer du Midi, permettent de visiter, en deux jours, les Gorges du Tarn, de la Jonte et de la Dourbie, le Mont Aigoual, la célèbre grotte de Dargilan, et la merveille souterraine de l'Aven Armand.

Devant le succès obtenu par ces services la Compagnie du Midi a créé un nouveau circuit de quatre jours qui conduit le touriste par les sites les plus grandioses du Massif Central : les gorges basses du Tarn, les gorges du Tarn, les gorges du Viaur, Rodez, Conques (trésor de l'Abbaye), Espalion, les gorges de la Truyère, Vic-sur-Cère, le Lioran, St-Flour, le Viaduc de Garabit, les ruines du Château d'Alleuze, Chaudesaigues, l'Aubrac, Mende, les gorges du Tarn.

A Millau, l'Hôtel de la Compagnie du Midi, qui sera ouvert fin juin, offrira aux touristes un confort jusqu'à ce jour inconnu dans ces merveilleuses régions.

Millau, centre de tourisme incomparable, est reliée par autocars à Carcassonne et au service de la Route des Pyrénées.

Pour tous renseignements s'adresser : aux Services de Tourisme de la Compagnie du Midi, 54, Boulevard Haussmann, Paris (IX^e) ; à l'Agence commune P. O. Midi, 16, Boulevard Capucines, Paris (IX^e) ; à toutes les grandes agences de voyages.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les demandes de marchandises restent toujours peu importantes sur place ; pourtant, il semblerait qu'on puisse bientôt voir une petite reprise, car le commerce n'est sans doute pas, en général, couvert pour longtemps encore par les achats effectués antérieurement. Quoique les prix pratiqués pour les quelques affaires traitées soient restés sans grand changement, ces prix ont été fermement tenus. Des vins rouges du Midi 8°, ont encore vu les prix de 205 à 210 fr. ; des 8°5, ceux de 210 à 220 fr. ; des 9°, ceux de 215 à 225 fr. ; des 10°, ceux de 230 à 240 fr. En vins d'Algérie, on a offert des 10°5 à 11° de 240 à 245 fr. Pour des vins blancs de diverses origines, faisant 8°5 à 9°, il a fallu payer aux environs de 210 fr. ; pour des Espagne, 11° à 11° 5, 240 fr. Enfin, des Portugal, 11° à 11°5 ont été traités de 230 à 235 fr. Tous ces taux pour 1 hecto nu, pris sur gares de Paris.

Les ordres de la clientèle continuent à être plutôt modérés. Il ne paraît pas que la période des élections ait fait vider les caves comme autrefois. Il faut dire, du reste, que cette quinzaine s'est passée dans le calme le plus absolu à Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 mai	Cours du 14 mai
8°.....			
8 à 9°.....		7°5 à 9 150 à 170	7°5 à 9 145 à 165
9 à 10°.....	285 à 310 fr.	8 à 10° 160 à 195	8 à 10° 155 à 190
11°.....		10 à 12° 200 à 240	10 à 12 180 à 220
11 à ».....			
Costières.....			
Rosé, Paillet, gris...			
Blanc Bourret.....		Blanc 190 à 230	180 à 220
Blanc Picpoul.....		Rosé 155 à 190	145 à 180

Nimes. — Du Syndicat régional des vignerons du Sud-Est :

Cave Coopérative de Saint-Pons-la-Calm, un lot, 450 hectos, vin rouge, 8 degrés 2, à 166 francs ; un lot, 200 hectos, vin rouge, 8 degrés 2, à 165 fr., nu pris en cave, enlèvement 15 jours.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 8 mai	Cours du 15 mai
8°1/2.....			
9°.....		8° à 9°	8° à 9°
10°.....	280 à 295 fr.	160 à 180 fr.	155 à 175 fr.
11°.....		9° à 10°5 195 à 205	10° à 11° 190 à 205
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 9 mai 1928.

Vins rouges courant de 8° à 11 degrés, de 160 à 205 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 »» à ««,»», nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,00 à 17,00. rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,00 à 17,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 17,00 à 20 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16,00 à 17 francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 16,00 à 17; supér, 10°, 17,00 à 20 ; 11°5 à 12, »» à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, «««« à »»» Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 4 mai	Cours du 11 mai
—	—	—	—
8°			
9°			
10°	270 à 300 fr.	8°5 à 11° 162 à 210 fr.	8°5 à 10°5 160 à 195
11°			
Vins rosés 8°			»
Vins blancs	280 à 300 fr	19 à 20 fr. 00	18 à 19 fr.

Béziers. — Du Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.)

Bessan, un lot devin rouge 1.000 hectos, 8 degrès 7 à 164 fr. l'hecto ; Béziers, un lot de vin rouge, 800 hectos, 9 degrés 2 à 175 fr. ; 800 hectos, 9 degrés 4, à 190 fr. 1.200 hectos, 9 degrés 2 à 165 fr. ; Florensac, un lot de vin rouge, 1.200 hectos, 9 degrés 6 à 180 fr ; Maureilhan un lot de vin rouge, 2.900 hectos 9 dégrés 2 à 180 fr. ; Quarante, 1.200 hectos 9 degrés 3 à 173 fr. ; Servian, un lot de vin rouge, 385 hectos, 9 degrés 5 à 190 fr. ; 180 hectos, 8 degrés à 160 fr. ; Sauvian un lot de vin rouge, 1.300 hectos, 10 degrés 5 à 190 fr. ; Thézan-les-Béziers, un lot de vin rouge, 500 hectos 7 degrés 9 à 162 fr. ; Coursan, 5.000 hectos, 9 degrés à 180 fr. ; 375 hectss, 8 degrés 3 à 165 fr. ; Narbonne, 2.000 hectos, 8 degrés 3 à 160 fr. ; 1.700 hectos, 8 degrés à 161 fr.

Pézenas — **Cours des vins, semaine du 6 au 12 mai 1928 :**

Récolte 1927. Vins rouges, de 8,5 à 10°5, de 162 à 195 fr. ; bourrets et picpouls, 18,50 à 19 fr. «» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »« fr. »» à ««,««.

Olonzac Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 mai 1928 : Vins rouges, de 11 à 12°, de 220 à 235 fr.

Carcassonne. — **Semaine** du 5 au 12 mai 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à «««« fr.; 9 à 10°, «««« à «««« ; de 8 à 11°, 160 à 215 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. Commission des cours : vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 160 francs à 190 francs ; de 9 à 10 degrés, de 190 francs à 205 francs ; de 10 degrés à 11 degrés, de 205 fr. à 220 fr

Vins rouges supérieurs : de 11 degrés et au-dessus, de 220 francs à 230 fr. ; Minervois, de 190 fr. à 235 fr. ; Corbières, de 210 fr. à 230 fr. ; Corbières supérieur, de 11 degrés et au-dessus, de 230 fr. à 260 fr.

Observations. — Demandes peu nombreuses.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne. — Narbonne, un lot vin rouge, 3 000 hectos, 8°4, 160 fr. l'hecto ; Coursan, un lot vin rouge, 5 000 hectos, 8°9, 180 fr. l'hecto ; Argelliers, un lot vin rouge, 185 hectos, 9°8, 195 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 240 hecto°, 12°, 232 fr. l'hecto ; un lot vin rouge, 300 hectos, 10°2, 199 fr. 50 l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 5 mai	Cours du 12 mai
8°..			
9°	280 à 300 fr.	Pas	8 à 11°
10°..			
11°..		de cote	158 à 205 fr.
11 à 12°..			
12 à 13°..			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiels du marché du mercredi 9 mai. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 160 à 195 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 195 à 212 fr. l'hecto ; rosé 18,50 à 19 fr. ; blanc, 19 à 20 fr. le degré

GIRONDE. — **Langon.** — On signale quelques ventes sur les territoires des communes de St-Julien, Ludon, Cussac, Cénac, Abzac, Camarsac, en vins de 1927. Dans le Libournais, les propriétaires demanderaient, au maximum, 2.000 fr. le tonneau pour des vins courants.

RHÔNE. — **Lyon.**

Vins rouges (non logés)

Beaujolais	1er choix la pièce	850 à 950 fr.
—	2e choix	750 à 850 »
Lyonnais	la pièce	550 à 650 »
Mâconnais	—	550 à 650 »
Bourgogne	1er choix la pièce	900 à 1.000 »
—	2e choix la pièce	800 à 900 »

Vins blancs (non logés)

Mâconnais	1er choix la pièce	900 à 1.000 »
—	2e — —	800 à 900 »

BASSE-BOURGOGNE. — **Chablis.** — Il ne se fait pas d'affaires, les quelques vignerons détenteurs de vins demandent des prix élevés, de 1.500 à 2.000 fr. la feuillette de 132 à 136 litres.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre*.

En Loir-et-Cher. — Côtes-du-Loir. — Région de Villiers-sur-Loir. — Les cours qui se sont pratiquées approchent de 400 fr. les 220 litres en blanc, et 380 fr. en rouge, mais il se manifeste une tendance bien marquée vers la baisse.

Les vins d'Othello se livrent à 300 francs.

Région de Sassay. — Peu ou point d'échange, tous les stocks ont été livrés le mois dernier.

Région de Ménars-Mer. — Aucun vigneron ne veut se défaire, surtout depuis les gelées, des derniers hectolitres de vin qu'il possède.

Région de Saint-Claude. — Transactions très faibles : 500 fr. en blancs de 8° la pièce de 228 litres.

Côtes du Cher : Saint-Julien-de-Chédon. — Par suite de l'arrêt des ventes, les cours flottent aux environs de 450 fr. la pièce de 250 litres en vin gris de 7°. Il reste cependant près d'un quart de la récolte à livrer.

ALGÉRIE — **Alger.** — Du 5 mai 1928.

Vin rouge, 1er choix, 15,50 à 18,50 ; 2e choix, 15,50 à 18,50 ; 3e choix, 15,50 à 18,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 16,50 à 17,50; blancs de blancs, 16,50 à 17,50.

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, »«««« à 1030 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, «««« à 945 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 560 à 570 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 980 à 1000 ; 3/6 marc, 86°, 920 à 930 ; eau de-vie de marc, 540 à 550 fr.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 14 mai 1928.

	mai	juin	juillet-août
Blé	179,50 A.	178 P.	173,75-174 P.
Seigle	151 N.	151 N.	151 N.
Avoine noire.	140,25 P.	141,25 P.	133,75-134,25
Avoine	140,25 N.	141,25 N.	134 N.

Alger. — 14 mai 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 180 à 184 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 174 à 179 fr.
Blé dur colon, 170 à 175 fr.
Orge colon, 118 à 122 fr.
Avoine d'Algérie, «« à «« fr.

New York 11 mai :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	2,13 1/4	150.54	200.72	+ 0.35
Juillet	.,., ./.	.....	.....	....
Septembre	.,.. ./.	.....	.....	....
Décembre	1,73 1/4	122.30	163.06	+ 0.35
Maïs disp	118 1/8	96.07	120.09	— 0.25

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible »»» ./· c. le bushel (»»» fr. »« les 100 kil.). Bigarré durum «« «/» cents («·« fr. »).

POMMES DE TERRE

Bourgoin (Isère). — Pommes de terre 35 à 40 fr. les 100 kilos.
Brienon (Yonne). — Pommes de terre 30 à 35 fr. les 100 kilos.
Colmar (Ht-Rhin). — Pommes de terre Industrie 40 fr. les 100 kilos.
Châlons-sur-Marne (Marne). — Pommes de terre 40 à 65 fr. les 100 kilos

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 133 à 140 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 135 à 140 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 85 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, «» à 33,50 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Bourrégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 6 au samedi 12 mai 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Meurmelon**					
Dimanche..	17	»	24	»	«	«	21	8	27	15	»	«
Lundi.....	20	7	16	12	1	0.1	22	7	22	12	»	»
Mardi.....	21	6	18	10	»	»	22	»	24	10	»	0.1
Mercredi...	17	7	18	6	»	»	14	2	21	2	«	«
Jeudi.....	14	7	14	4	«	»	11	1	16	1	0.3	»
Vendredi...	14	1	16	6	«	«	12	3	17	4	»	»
Samedi....	»	«	17	5	»	0.1	»	«	14	1	»	»
Total....	712	418	843	319	116.6	84.5	760	377	895	293	145.2	104.1
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	19	11	19	12	1	0.2	»	»	»	»	«	»
Lundi.....	15	12	15	12	6	»	20	9	24	10	«	»
Mardi.....	17	10	19	13	»	«	20	9	»	13	«	1
Mercredi...	16	10	17	7	»	«	15	5	15	7	«	«
Jeudi.....	15	10	15	4	»	»	12	3	11	2	»	«
Vendredi...	13	7	19	5	«	«	12	—1	15	»	«	»
Samedi.....	«	»	18	5	«	«	«	«	10	—1	«	»
Total..	623	523	813	456	213.1	144.	705	316	765	272	3.9	48
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	19	10	20	»	9	»	22	10	21	12		»
Lundi.....	18	12	23	14	»	»	21	7	25	12	»	1
Mardi.....	«	8	14	18	2	11	20	11	23	11	5	1
Mercredi...	15	3	14	28		10	15	4	24	7	0.6	0.1
Jeudi.....	11	2	13	17	0.3	»	13	1	21	2	0.4	«
Vendredi...	11	2	15	16	»	«	12	0	16	3	»	»
Samedi.....	»	»	»	16	»	»	»	»	17	2	«	«
Total....	774	407	828	278	116.3	96.3	804	427	969	351	136.4	63.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	20	7	»	13	»	1	16	12	»	16	2	»
Lundi.....	20	12	19	10	4	»	20	4	16	9	«	«
Mardi.....	21	10	18	10	0.3	1	20	12	26	15	6	«
Mercredi...	20	8	18	»	»	»	19	10	26	12	»	»
Jeudi.....	18	3	16	5	»	«	16	9	23	8	«	0.3
Vendredi...	17	12	20	5	»	«	16	7	19	11	»	»
Samedi....	»	»	20	6	«	»		»	21	3	«	«
Total..	845	478	911	393	215	135.9	872	548	904	426	113.9	63.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	17	6	«	10	«	0.4	17.5	11 5	20.3	12 9	12.7	»
Lundi.....	20	7	20	11	»	6	20 4	10.0	25 4	9.9	0.2	2.1
Mardi.....	19	8	21	12	11	»	21.0	12 2	24.2	14 9	»	»
Mercredi...	17	10	20	13	«	4.5	18 9	10 3	24.0	11 1	«	«
Jeudi.....	17	6	21	5	«	»	18 9	2 9	21.6	6.9	«	«
Vendredi...	16	8	20	8	»	»	18 0	8.3	23.6	7.5	»	»
Samedi.....	»	»	22	7	«	»	18.7	4 2	23.0	4.9	»	»
Total..	763	423	1015	400	164 7	137.2	941.	413.	1078 3	939 9	239.2	84.0
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	20	9	»	14	2	0.4	»	»	»	18	«	»
Lundi.....	20	11	20	14	6	»	»	»	17	12	«	«
Mardi.....	19	12	24	15	»	»	»	«	»	»	»	«
Mercredi...	19	4	20	16	»	»	»	»	»	17	»	»
Jeudi.....	21	12	23	11	«	«	»	»	»	17	»	4
Vendredi...	17	11	27	11	»	»	»	»	18	18	»	»
Samedi....	«	»	24	13	»	»	»	»	»	18	«	»
Total ..	899	543	1007	546	96 9	83.5	230	377	670	810	35.2	20

Observations. — Printemps